

หลักสูตรอาหารนานาชาติยุโรป

"Intensive European Cuisine Course"
(68 ชั่วโมง)

รุ่น 94 (วันเสาร์) : 24 กันยายน - 19 พฤศจิกายน 2565



เรียนทั้งหมด 9 ครั้ง
กันยายน 65 : 24
ตุลาคม 65 : 1, 8, 15, 22, 29
พฤศจิกายน 65 : 5, 12, 19

รับจำนวนจำกัด
เพียง
24 ท่านเท่านั้น

หัวข้ออบรม

- ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารยุโรป อุปกรณ์เครื่องมือและวัตถุดิบที่ใช้
- หลักการประกอบอาหารและการสุขาภิบาล
- การคำนวณต้นทุนการผลิตและราคา การควบคุมต้นทุน
- เทคนิคและการฝึกปฏิบัติประกอบอาหารฝรั่งเศส เยอรมัน อิตาลี และขนมหวาน

คุณสมบัติของผู้อยู่อบรม

- บุคคลทั่วไปตั้งแต่อายุ 15 ปีขึ้นไป
- จบการศึกษาชั้นต้นระดับมัธยมศึกษาตอนต้น
- สามารถสื่อสารภาษาไทยทั้งฟัง พูด อ่าน เขียน
- มีความรู้ด้านภาษาอังกฤษเบื้องต้น
- มีทักษะการคำนวณทางคณิตศาสตร์เบื้องต้น

เอกสารประกอบการสมัคร

- กรอกใบสมัครออนไลน์
- สำเนาทะเบียนบ้าน สำเนาบัตรประชาชน สำเนาใบประกาศนียบัตรการศึกษาและรูปถ่ายสภาพหน้าตรง
- ข้อมูลการรับวัคซีนป้องกันโรคระบาด Covid-19
- ใบรับรองแพทย์จากโรงพยาบาลเท่านั้น(มีอายุได้ไม่เกิน 6 เดือน นับจากวันที่ตรวจจนถึงจบหลักสูตร)

โดยตรวจดังนี้

- ตรวจเลือดเพื่อหาเชื้อไวรัสตับอักเสบบี
- ตรวจอุจจาระแบบพื้นฐาน
- ตรวจร่างกายทั่วไป

**เอกสารลำดับที่ 1 กรอกผ่านระบบ

www.chefschool.dusit.ac.th

**เอกสารลำดับที่ 2-4 นำส่งทางอีเมลหรือทางข้อความแชทบุ๊กหรือ line@

สถานที่อบรม : มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
เลขที่ 295 ถนนนครราชสีมา
เขตดุสิต กรุงเทพฯ

โครงสร้างหลักสูตรอบรม

สัดส่วนของเนื้อหาวิชาที่จะอบรม ดังนี้

- ภาคทฤษฎี 9 ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ 59 ชั่วโมง

หมายเหตุ : ขาดเรียนไปไม่เกิน 1 วันครั้ง (นับเป็นจำนวน 9 ชั่วโมง)

อัตราค่าสมัคร

➢ ค่าสมัครเข้าอบรม **16,900** บาท

(ราคานี้รวมค่าเอกสาร วัตถุดิบและวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ระหว่างอบรม)

➢ ค่าชุดปฏิบัติการอาหารครบชุด ราคา **1,000** บาท

(ประกอบด้วยเสื้อ หมวก ผ้ากันเปื้อน และผ้าเช็ดมือ)

- ชำระเงินสดที่ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12 ชั้น 6
- ชำระโดยยกยอเงินเข้าบัญชี
 - ธนาคารกรุงเทพ สาขา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
 - ชื่อบัญชี ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
 - เลขที่บัญชี **079-7-16110-6**

ชำระเงินภายใน 3 วันหลังจากวันที่เจ้าหน้าที่ได้รับและตรวจสอบเอกสารเรียบร้อยแล้ว

หมายเหตุ

- หากผู้อบรมขาดคุณสมบัติตามหลักเกณฑ์ข้อใดข้อหนึ่งไม่สามารถดำเนินการออกวุฒิบัตรได้ ไม่ทำการคืนค่า
- หากท่านชำระเงินโดยโอนเข้าบัญชีธนาคาร กรุณาส่งหลักฐานการชำระเงิน ได้ 3 ช่องทาง ได้แก่ อีเมล FAX, Line @ และเฟซบุ๊ก พร้อมเขียน ชื่อ-นามสกุล หมายเลขโทรศัพท์ที่สามารถติดต่อได้ และหลักฐานที่สมัคร พร้อมโทรศัพท์แจ้งกับเจ้าหน้าที่เพื่อยืนยันการนำส่งหลักฐานดังกล่าว
- ขอสงวนสิทธิ์ในการเลื่อนหรือยกเลิกการฝึกอบรมหากจำนวนผู้เข้าอบรมไม่ถึง 12 ท่าน ต่อหลักสูตร
- ขอสงวนสิทธิ์ในการเลื่อนการอบรมยกเลิกการอบรมและคืนค่าอบรมทุกกรณี
- กรณีที่มีความประสงค์ให้จัดทำวุฒิบัตรฉบับใหม่ ทุกกรณี จะจัดทำเป็นหนังสือรับรองเท่านั้น
- ผู้เข้าอบรมมาต้องปฏิบัติตามระเบียบของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหาร โรงเรียนการเรือน อย่างเคร่งครัด
- การแต่งกายชุดปฏิบัติการอาหาร(ชุดเชฟ) ของทางศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เท่านั้น

อาหารและขนมหวานยุโรป (28 เมนู)

แผนที่มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ(อาคาร 12 ชั้น 6) (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
เลขที่ 295 ถนนนครราชสีมา เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

โทรศัพท์ 0-2244-5391-2, 082-520-7978, 092-955-8757, 092-955-8758 โทรสาร 0-2244-5390 Line : @783ecbba

Website : www.chefschool.dusit.ac.th Email : sdu_chefschool@hotmail.com, chefschool@dusit.ac.th

IG : sdu_chefschool Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (Suan Dusit International Culinary Center)

รถประจำทางที่ผ่านมหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ถนนนครราชสีมา : สาย 12, 56: สาย 12, 56
ถนนราชวิถี : สาย 28, 108, 18, 56, 125
ปอ.515, ปอ.539







SUAN DUSIT
INTERNATIONAL CULINARY SCHOOL

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

หลักสูตรอบรมอาหารนานาชาติ(ยุโรป)

65 ชั่วโมง

หัวข้อการอบรม

-  ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารยุโรป อุปกรณ์เครื่องมือ และวัตถุดิบที่ใช้
-  หลักการประกอบอาหารและการสุขาภิบาล
-  การคำนวณต้นทุนการผลิตและราคา การควบคุมต้นทุน
-  เทคนิคและการฝึกปฏิบัติประกอบอาหาร ฝรั่งเศส เยอรมัน อิตาลีเลียน และขนมหวาน

โครงสร้างหลักสูตร

-  ภาคทฤษฎี 9 ชั่วโมง
-  ภาคปฏิบัติ 59 ชั่วโมง

อัตราค่าสมัคร

-  17,900 บาท (ราคานี้รวมชุดปฏิบัติการอาหารแล้ว)

หลักสูตรอาหารยุโรปที่รวม
เมนูยอดนิยมมากกว่า 28 เมนู
ครบถ้วนทุกประเภทอาหาร
มีทั้งอาหารจานหลัก พร้อม
เมนูเครื่องดื่มและอาหาร
หวาน ผู้เข้าอบรมไม่จำเป็นต้องมีพื้นฐานในการทำอาหาร
มาก่อนก็สามารถอบรมได้



สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่
ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

092-955-8757
092-955-8758
082-520-7978

 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
 WWW.CHECSCHOOL.DUSIT.AC.TH

 SDU_CHEFSCHOOL
 @783EECBA

sdu_chefschoo